No. 16 • $15.00

PANADERÍA MEXICANA

RADAR EDITORES

16



Masa de Brioche
Influencia Europea

HECHO EN MEXICO
www.radareditores.com

¿Por qué me pagas con tamal teniendo bizcochería?



El pan a través de los siglos

En 1700, la Corona Española ordenó en la Nueva España la utilización de medidas y pesas en las panaderías y expendios de pan. En cuanto al gremio de los panaderos, estableció jerarquías dentro de las panaderías y un reglamento de 41 cláusulas, algunas de ellas eran:

-Fijar determinado número de miembros del gremio.

-Procedimientos en caso de muerte o expulsión de algún integrante.

-Contribución de cada integrante para depósitos de trigo y harina.

-Obligación de dar una cuartilla por carga de harina para solventar diligencias jurídicas.

-Respetar los precios que dictara la Fiel Ejecutoría.

-Tener sello como registro del dueño para detectar fraudes en el peso o la calidad.

-Prohibición para vender pan sin pertenecer al gremio.

-Derecho de un dueño para traspasar o vender su panadería.

-Derecho de elección de diputados, encargados de pesar el pan, supervisar los molinos y las panaderías.

-Penas contra infractores y la veda a molineros por emplear el grano recalentado o trigo de media hoja.

-Vigilar que no falte pan en las panaderías y que hubiera una buena cantidad de harina.

-Revisar que las pesas y medidas siempre estuvieran autorizadas.

Bibliografía

LA COSA ESTÁ DEL COCOL
Autores: Sonia Iglesias
Guillermo Bonfil Batalla
Editorial: Museo Nacional de México
México, D.F., 1983

LOS NOMBRES DEL PAN
Autores: Sonia Iglesias
Editorial: Museo Nacional de Culturas Populares
CULTURA SEP
México, D.F.

EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA
Autores: Sonia Iglesias y Cabrera
y Samuel Salinas Álvarez
Editorial: Cámara Nacional de la Industria Panificadora (CANAINPA)

Masa de Brioche

INGREDIENTES:

1	kg de harina
150	gr de azúcar
20	gr de sal ó 4 cucharaditas
15	gr de levadura en polvo ó 3 cucharadas soperas
400	gr de mantequilla
8	huevos
100	ml de leche
1/4	de taza de aceite vegetal

Material Necesario:

Báscula
Raspa de plástico
Taza medidora
Refrigerador
Cuchara
Cucharita

MANERA DE PREPARAR:

1. *Haga una fuente con la harina y la sal al centro coloque la mitad del azúcar. Esparza la levadura por fuera.*



2. *Agregue los huevos.*



3. *Haga un premezclado con los ingredientes del centro.*



4. *Integre poco a poco la harina y la levadura.*



5. *Añada un poco de leche e integre.*





6. *Incorpore toda la harina.*



7. *Adicione más leche.*



8. *Talle la masa hasta darle elasticidad y que pueda despegarse de la mesa.*





TRES ESTRELLAS

9. *Comience a golpearla para alisarla. Debe quedar suave, lisa y elástica. Es una regla obtener esa consistencia, de lo contrario, los panes no tendrán el resultado adecuado, procure agregar la leche poco a poco para evitar que la masa se suelte.*



10. *Añada la mantequilla suavizada y el resto del azúcar, mezcle.*



11. *Deje reposar durante 1 hora o hasta que doble su volumen, úntela ligeramente con aceite para evitar que se le haga costra.*



12. *Tornee la masa y guárdela en refrigeración de 8 a 24 horas. No olvide untarla nuevamente con aceite o taparla con un plástico.*

13. *Sáquela y déjela un par de minutos a que se tempere ligeramente, luego utilícela. Si se encuentra en un lugar caliente (30°C) conserve la masa en refrigeración y sólo saque la que necesite.*

Tips:

No le recomendamos conservar la masa en refrigeración más de 2 días. Siempre utilice la mantequilla a temperatura ambiente.

(Rinde 3 porciones de 300 gr c/u)

Corona de Brioche

INGREDIENTES:

1/2 receta de brioche
harina para extender
manteca para engrasar
mantequilla al gusto

Material Necesario:

Báscula
Raspa
Brocha
Taza medidora
Tijeras

MANERA DE PREPARAR:

1. Engrase la charola.

2. Divida la masa en porciones de 300 gr.

3. Forme una tira larga.



4. Colóquela en la charola.



5. Déle forma circular.



6. Junte los extremos con un poco de agua.

7. Presione suavemente con las manos.



8. Deje fermentar hasta que doble su volumen.

9. Corte con las tijeras enharinadas en un sentido.



10. Luego en sentido contrario.



11. Hornee a 210°C por 20 minutos.

12. Antes de que se enfríe, barnice 2 veces con mantequilla fundida fría.

Tips: *Déjela fermentar hasta que doble su volumen. Si fermenta de más se bajará al cortarla con las tijeras.*



Panecillos Bocadillo

(Rinde 18 porciones de 50 gr c/u)

INGREDIENTES:

1/2 receta de brioche
1 huevo para barnizar
harina para extender
manteca vegetal para engrasar

Material Necesario:

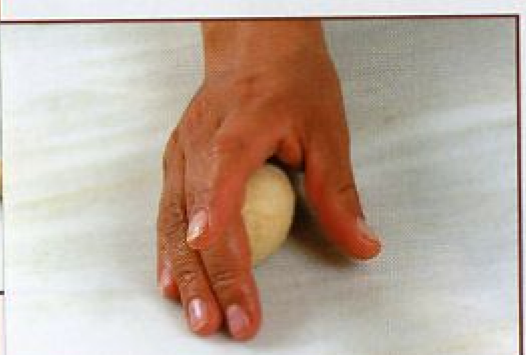
Báscula
Raspa
Taza medidora
Brocha
Charola

MANERA DE PREPARAR:

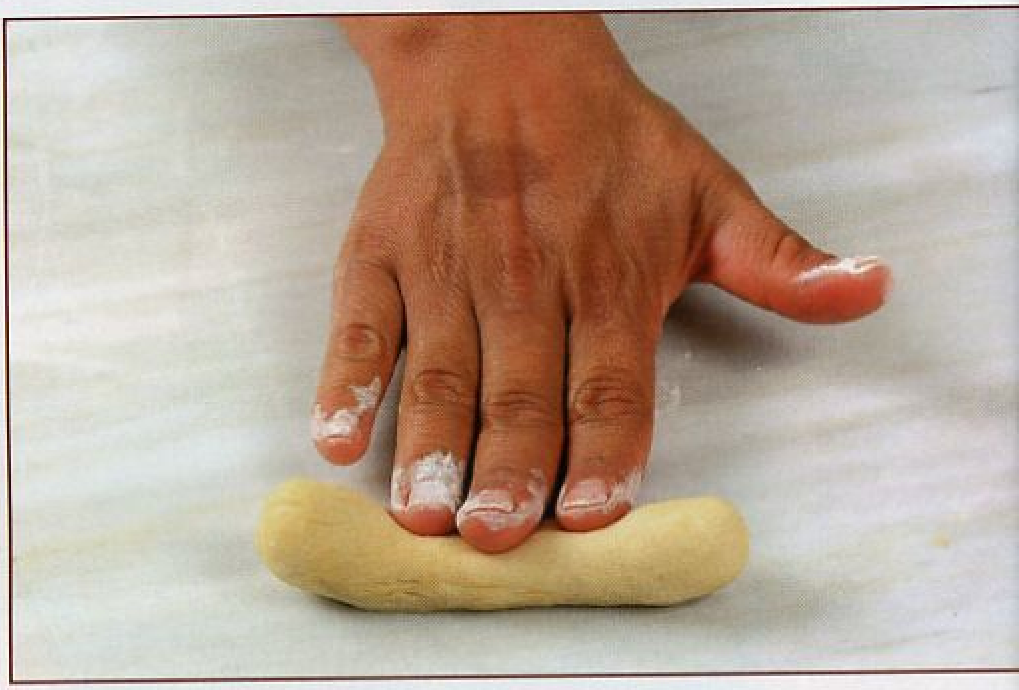
1. Engrase la charola.

2. Divida la masa en 18 porciones de 50 gr c/u.

3. Bolee cada una.



4. Alárguelas ligeramente para que queden ovaladas pero todas con el mismo tamaño.



5. Coloque en la charola.

6. Deje fermentar en un lugar tibio sin corrientes de aire hasta que doblen su volumen.

7. Barnice suavemente con huevo.



8. Hornee a 210°C durante 20 minutos o hasta que tomen color y estén firmes.

9. Deje enfriar.

Tips:

Ya listos puede rellenarlos de mousse o paté. Consúmalos en el desayuno o en la comida para acompañar cualquier tipo de crema.



(Rinde 3 barras de 300 gr c/u)

Barra de Camarones

INGREDIENTES:

	aceite de oliva, el necesario
1/2	cebolla finamente picada
1	diente de ajo finamente picado
600	gr de camarón pacotilla crudo y pelado
1/2	taza de vino blanco
	sal y pimienta al gusto
1	taza de puré de jitomate
	laurel, tomillo y mejorana al gusto
1/2	receta de brioche
1	huevo para barnizar
	harina para extender
	manteca vegetal para engrasar

Material Necesario:

Báscula
Raspa
Taza medidora
Cuchara
Brocha
Charola

MANERA DE PREPARAR:

1. *Engrase ligeramente la charola.*

2. *Caliente el aceite en una sartén, sofría la cebolla y el ajo, agregue los camarones y fríalos por ambos lados.*

3. *Añada el vino blanco, cuando hierva, agregue el jitomate y las hierbas de olor.*

4. *Salpimente, tape y cocine por 5 minutos o hasta que se reduzca. Reserve y deje enfriar.*

5. *Divida la masa en tres porciones. Extiéndalas en forma rectangular, de 25 cm de largo por 10 cm de ancho.*



6. *Coloque relleno en el centro.*



7. *Barnice los extremos con huevo.*



8. *Enrolle lentamente apretando para que quede firme.*



9. *Ruede suavemente y deje la cerradura hacia abajo.*

10. *Coloque en la charola engrasada y déle forma presionando suavemente.*



11. *Deje fermentar en un lugar tibio sin corrientes de aire hasta que doble su volumen.*

12. *Barnice suavemente con huevo.*

13. *Hornee a 210°C durante 20 minutos o hasta que tome color y esté firme.*

14. *Deje enfriar.*



Tips: *Sirva en rebanadas como bocadillo. Puede utilizar cualquier relleno, sólo evite los que contengan caldo.*

Timbalitos de Champiñones

(Rinde 12 porciones)

INGREDIENTES:

3/4 de taza de harina
3/4 de taza de mantequilla
1/2 taza de apio finamente picado
1/2 cebolla finamente picada
1/2 kg de champiñones cortados en tres
3/4 de taza de leche
3/4 de taza de crema
sal, pimienta y nuez moscada al gusto

1/2 receta de brioche
1 huevo
harina para extender
manteca vegetal, la necesaria

Material Necesario:

Báscula
Rodillo
Raspa
Taza medidora
Placa para 12 panquecitos
Cuchillo liso
Cuchillo Sierra

MANERA DE PREPARAR:

1. *Engrase y enharine ligeramente la placa.*

2. *Dore la harina ligeramente en una cacerola.*

3. *Agregue la mantequilla y deje que se derrita.*

4. *Añada la cebolla y el apio, sofría.*

5. *Integre la crema y mueva.*

6. *Adicione la leche, deje que espese sin dejar de mover.*

7. *Condimente con sal, pimienta y nuez moscada al gusto. Deje enfriar.*

8. *Por separado, sofría ligeramente los champiñones y mézclelos con lo anterior.*

9. *Divida la masa en dos partes.*

10. *Extienda una parte hasta cubrir la medida de la placa. Utilice harina.*



11. *Recoja la masa con el rodillo y forre la placa.*



12. *Tome una bolita de masa, enharínela y suma las cavidades para que se formen los fondos.*



TRES ESTRELLAS ★★★

13. *Sirva una cucharada de relleno.*



14. *Barnice la superficie con huevo.*



15. *Extienda la masa restante a la medida de la placa y de 2 mm de grosor, cubra los timbalitos.*



16. *Corte los sobrantes y deje fermentar en un lugar tibio, sin corrientes de aire, hasta que crezcan ligeramente.*



17. *Barnice con huevo.*



18. *Hornee a 210°C durante 20 minutos o hasta que tomen color y estén firmes.*



19. *Córtelo con un cuchillo de sierra.*

20. *Desmolde. Son deliciosos si los consume calientitos.*




TRES
ESTRELLAS

Tropezziene

(Rinde 20 porciones)

INGREDIENTES:

1/2	receta de brioche
1	huevo para barnizar
1	taza de almendra fileteada
1/3	de taza de azúcar glass
	manteca para engrasar
	harina para extender

De la Crema:

500	ml de leche
80	gr de azúcar
80	gr de c.p.t. o fécula de maíz de vainilla
4	yemas
80	gr de mantequilla
50	ml de licor de naranja
1	taza de cerezas picadas
2	cerezas enteras para decorar

Material Necesario:

1 molde redondo de 18 cm de diámetro
Báscula
Brocha
Raspa
Taza
Cuchillo sierra
Espátula
Batidor de globo
Coladera

MANERA DE PREPARAR:

1. *Engrase y enharine el molde.*

2. *Divida la masa en 2 porciones*

3. *Bolee.*

4. *Si desea hacerlo por pasos, lleve las orillas hacia el centro.*



5. *Voltee para que quede la parte lisa por arriba.*



6. *Coloque dentro del molde.*





7. Presione hasta que la masa se reparta en toda la superficie.



8. Deje fermentar hasta que doble su volumen.



9. Barnice suavemente con huevo.



10. Espolvoree la almendra.



11. Hornee a 210°C por 25 minutos o hasta que estén firmes y cocidos.

12. Deje enfriar

13. Mientras tanto, caliente la leche con la mitad del azúcar.

14. Por separado, mezcle el c.p.t. con el resto de azúcar y las yemas.

15. Agregue lo anterior a la leche y mueva con un batidor a fuego medio hasta que se espese y cueza.

16. Vierta a un tazón, agregue la mantequilla en trozos, deje que se funda. Bata para que se integre.

17. Añada el licor y continúe batiendo. Si llegara a cortarse, deje que se enfríe y luego bata o lícue.

18. Corte el pan en tres capas con un cuchillo sierra.

19. Unte la primera capa con crema y esparza la mitad de las cerezas.

20. Repita lo anterior con la segunda capa.

21. Coloque la tercera capa, espolvoree azúcar glass y adorne con una cereza.

Tip: *Le recomendamos consumirlo frío, el mismo día de preparación.*



(Rinde 16 porciones de 50 gr c/u)

Brioche

INGREDIENTES:

1/2	receta de brioche
150	gr de mantequilla
	harina para extender
	manteca vegetal para engrasar

Material Necesario:

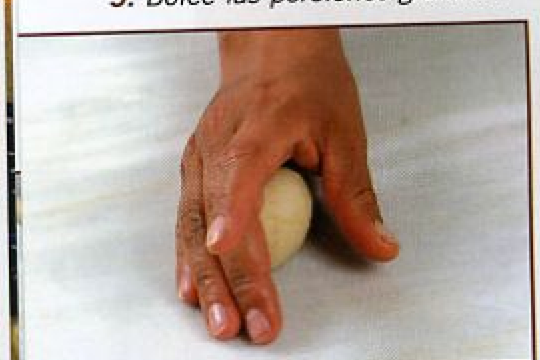
Báscula
Raspa
Taza Medidora
Brocha
16 moldes individuales

MANERA DE PREPARAR:

1. *Engrase y enharine ligeramente los moldes.*

2. *Divida la masa en 16 porciones de 50 gr, con la masa restante forme bolitas de 10 gr.*

3. *Bolee las porciones grandes.*



4. *Colóquelas en los moldes.*



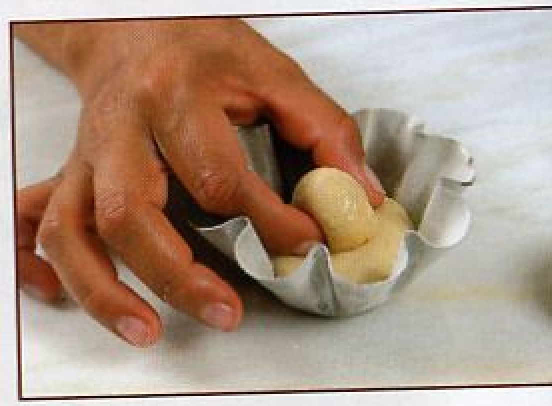
5. *Haga presión para que se reparta la masa en el fondo.*



6. *Realice bolitas con las porciones pequeñas.*



7. *Tómelas con los dedos y póngalas en los moldes, haga presión hasta el fondo.*



8. *Deje fermentar en un lugar tibio sin corrientes de aire hasta que doblen su volumen.*



9. *Hornee a 210°C durante 20 minutos o hasta que tomen color y estén firmes.*

10. *Desmolde.*

11. *Barnice con mantequilla fundida fría.*



(Rinde 3 porciones de 300 gr c/u)

Barra de Brioche

INGREDIENTES:

- 1/2 receta de brioche
- 1 huevo para barnizar
- harina para extender
- manteca vegetal para engrasar

Material Necesario:

- Báscula
- Raspa
- Taza medidora
- Cuchara
- Navaja
- Brocha
- Charola

MANERA DE PREPARAR:

1. *Engrase ligeramente la charola.*

2. *Extienda la masa en forma rectangular, de 25 cm de largo.*

3. *Enrolle lentamente apretando para que quede firme.*

4. *Presione toda la barra de la misma forma para que quede pareja.*

5. *Ruédela suavemente y deje la cerradura hacia abajo.*



6. *Colóquela en una charola y déle forma presionando suavemente.*





7. *Deje fermentar en un lugar tibio sin corrientes de aire, hasta que doble su volumen.*

8. *Barnice suavemente con huevo.*



9. *Con la navaja, haga los cortes como lo muestra la foto.*



10. *Hornee a 210°C durante 20 minutos o hasta que tome color y esté firme.*

11. *Deje enfriar.*

TRES ESTRELLAS



Tips:

Haga los cortes con un movimiento preciso, de 3 ó 4 mm de profundidad, no los haga por partes porque la barra puede bajarse.

Conserve la masa en refrigeración sólo de un día para otro, después presentará sabor y olor agrios, además perderá su consistencia.

(Rinde 1 porción)

Pastel de Pollo

INGREDIENTES:

Del Relleno:

- 1 pechuga de pollo cocida
- 150 gr de queso mozzarella
- 250 gr de jamón
- 1/2 taza de crema
- 1/2 taza de leche
- 1 taza de aceitunas deshuesadas
- salsa de soya al gusto

- 1 receta de masa de brioche
- harina para extender
- manteca para engrasar
- 1 huevo
- papel de aluminio
- 1 cuadrito de cartón de 4 x 4 cm

Material Necesario:

Báscula
Raspa
Brocha
Rodillo
Molde rectangular de 21 x 10 cm

MANERA DE PREPARAR:

1. *Divida la masa en dos porciones.*

2. *Tome una de ellas, espolvoree la mesa con harina y extiéndala en forma rectangular hasta cubrir el tamaño del molde (engrasado y enharinado).*



3. *Recoja la masa con el rodillo y forre el molde.*



4. *Verifique que lo cubra perfectamente.*

5. *Lícue los ingredientes del relleno y vierta al molde.*



6. *Barnice el contorno con huevo.*



7. *Extienda la masa restante.*



8. *Forre el molde.*

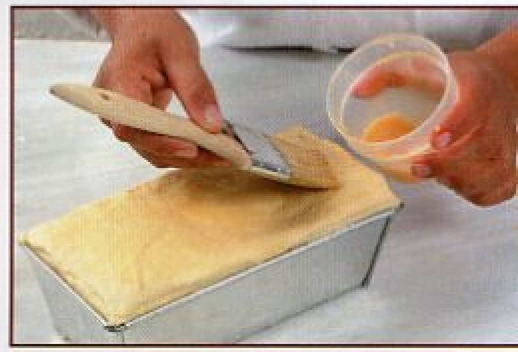


9. *Deje fermentar en un lugar cerrado y sin corrientes de aire.*

10. *Corte los sobrantes.*



11. *Barnice con huevo.*



12. *Haga un tubito con el cartón y fórrelo con aluminio.*

13. *Acomódelo en el centro.*



14. *Hornee a 210°C por 30 minutos o hasta que tenga color y esté firme.*

15. *Desmolde.*

